

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—227244

⑪ Int. Cl.³
A 23 F 3/34

識別記号

庁内整理番号
6712—4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)12月20日

発明の数 1
審査請求 有

(全 1 頁)

⑭ うちわサボテン茶の製法

宮崎市大字内海821番地18

⑮ 特 願 昭58—104008

⑯ 出 願 人 緒方勇

宮崎市大字内海821番地18

⑰ 出 願 昭58(1983)6月8日

⑱ 代 理 人 弁理士 豊留勉

⑲ 発 明 者 緒方勇

BEST AVAILABLE COPY

明 細 書

1. 発明の名称

うちわサボテン茶の製法

2. 特許請求の範囲

うちわサボテンの1年6ヶ月～2年の葉の刺を除去した後表皮を1センチ厚に切り取つたものを2～3ミリ幅に長さ3センチにスライス機でスライスしたものを約24時間自然乾燥して仕上つた乾燥葉10%と玉緑茶90%を混合したうちわサボテン茶の製法。

3. 発明の詳細な説明

本発明はうちわサボテン茶の製法に係る。実施例を説明すると、うちわサボテンの1年6ヶ月～2年の葉を採取し表面の刺を除去した後、表皮を1センチ厚に切り取つたものを2～3ミリ幅に長さ3センチにスライス機でスライスしたものを干物容器(金網)に広げ約24時間自然乾燥して仕上

つたうちわサボテンの乾燥葉10%と玉緑茶90%を混合したうちわサボテン茶である。うちわサボテン以外のりゅう舌らん、アロエ等をうちわサボテンと同様に処理して日本茶と混合した茶も出来る。

以上の様にして製造したうちわサボテン茶の試験検査の結果(成績)は、水分8.3g、たん白質18.7g、脂質0.9g、炭水化物(糖質11.1g、繊維9.0g)灰分12.0g、エネルギー323KCAL、アルカリ度2.0、カルシウム2.9g/100g、リン25.0mg/100g、鉄16.2mg/100g、ビタミンA 680IU/100g、ビタミンC 63.4mg/100g、ビタミンE 4.65mg/100gであり、以上の結果(成績)のうちわサボテン茶を毎日茶として飲用すれば健康維持に効果がある。

特許出願人 緒 方 勇

代理人 弁理士 豊 留 勉